



# Rußdruffer Bieneblaedche

Herausgeber: Landfrauen Roßdorf

Ausgabe Nr.: 39

August 2013



## Entdeckungsreise: Prag

Unser viertägiger Jahresausflug mit Gästen vom 25. bis 28. April ging dieses Mal nach Prag, der tschechischen Hauptstadt, eine der schönsten Metropolen der Welt. Noch am Ankunftstag erhalten wir in einer historischen Straßenbahn – mit Sektempfang und Musikbegleitung – erste Eindrücke von den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der „Stadt mit den hundert Türmen“, von pastellfarbenen herausgeputzten Häuserfassaden umgeben. Unvergleichliche Stimmungsbilder in der Abendsonne verführen zum ersten Genuss des köstlichen Bieres auf der (einige Zeit später hochwassergeschädigten!) Terrasse unterhalb der berühmten Karlsbrücke oder zum Flanieren auf dem Wenzelsplatz im Zentrum der Stadt.

Die nächsten zwei Tage sind zu Fuß unter fachkundiger Führung zu bewältigen: zunächst durch die sonnendurchflutete historische Altstadt mit ihren großartigen Bauwerken verschiedener Stilepochen, besonders aus der Glanzzeit Karl IV. im 15. Jahrhundert, dessen Erbe heute besonders gepflegt wird. Wir gelangen zum schönsten Platz der Stadt, den Altstädter Ring, blicken auf das Denkmal des Predigers und Reformators Jan Huss und die Teynkirche, sind rechtzeitig an der Astronomischen Rathausuhr, um den Apostelumzug mit Christus zu verfolgen, begegnen vielen berühmten Persönlichkeiten, die der Stadt ihren Stempel aufdrückten.

Wir belohnen uns mit der Einkehr im bekanntesten Bierlokal der Stadt, dem „U Fleku“, mit hauseigenem Gebräu „an Sättigungsbeilagen“ und passieren auf dem Weg dahin ein Gebäude, in dem wenige Tage später eine Gasexplosion stattfinden wird ... Apropos Katastrophen: Wer hätte auch nur vorausgesehen, dass kurze Zeit später eine aus dem Ufer bordende Moldau die Stadt bedrohen, ja schädigen würde? Kein Prag-Besuch ohne Begehung des Hradschin-Komplexes mit Regierungssitz und Veitsdom, der Krönungskirche böhmischer Könige und letzten Ruhestätte der Heiligen Wenzel, Nepomuk und Adalbert. Am Weg liegt auch das Goldene Gässchen, der Legende nach zum „Goldmachen“ für

Königsschatullen eingerichtet, ganz profan aber Burgschützen, Handwerkern und armen Leuten als Unterkunft dienend.

Am Abend suchen wir eines der berühmten Schwarzen Theater auf, bewundern artistische Glanzleistungen und farbige afrikanischer Kostüme, lassen es uns am nächsten Tag auf einer abendlichen Schifffahrt auf der Moldau gut gehen, stimmungsfreudig – trotz des nun einsetzenden Regens.

Auf dem Heimweg machen wir einen Abstecher nach Pilsen, probieren noch einmal böhmische Küche und süffiges Bier, ehe wir pünktlich auf die Minute wieder in Roßdorf eintreffen.

Gern erinnern wir uns auch heute noch an die schönen Urlaubstage, die wir mit unseren Gästen in Prag verbracht haben, dieses Mal nicht in „ländlicher Idylle“, sondern einer europäischen Hauptstadt, in der das Leben pulsierte, mit vielen großartigen Sehenswürdigkeiten, magischen Augenblicken, unvergesslichen Erlebnissen – in Streiflichtern zweieinhalb Tage lang. Und einer hauptstädtischen Bevölkerung, deren Gastfreundschaft zum Wiederkommen einlädt.

Unser Dank gilt dem Stewa-Team: einem umsichtigen, sicheren, hilfsbereiten Fahrer und seiner dienstbaren Kollegin, die immer auf unser Wohl bedacht war.

Dann machte Reiseleiterin Irene wieder einen ganz tollen Job, von Chefin Elvira unterstützt. Na, und unsere Gäste waren auch eine super Truppe, die wir gern bei der nächsten Reise wieder in unserer Mitte sähen!

### Karlsbrücke

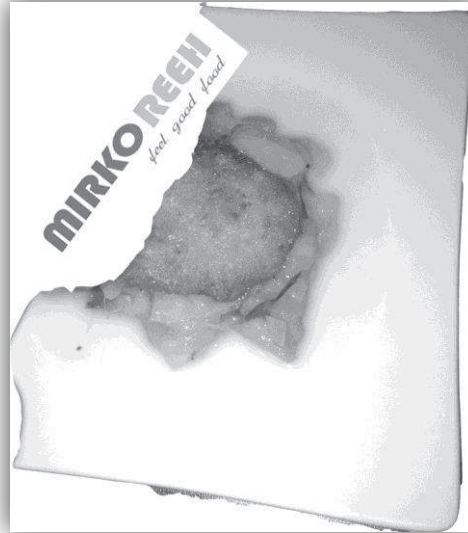


Sowas Guudes un Gesundes,  
Flaches, Gelbes, Speckischrun des  
hat mer gern als Leibgericht,  
dieser Käs' is e Gedicht!

Nix verdrubbelt un nix verschitt – Gude Appetit!

### Handkäs mit Mango-Ananas-Chutney

4 Scheiben Handkäse  
1 Mango,  
½ Ananas  
1 Zwiebel,  
30 g Ingwer,  
4 EL Olivenöl,  
1 Knoblauchzehe,  
1 Chilischote,  
2 EL Thai Basilikum,  
100 ml Weißwein  
2 EL heller Essig  
Pfeffer und Salz



**Zubereitungsdauer 40 Minuten**

Mango, Ananas und Zwiebeln grob würfeln und anbraten. Die restlichen Zutaten klein schneiden, dann hinzugeben bis auf die Flüssigkeiten. Alles zusammen gut anbraten, dann ablöschen mit dem Fond, Weißwein und Essig. Das Ganze leicht köcheln lassen, bis eine soßige Konsistenz entsteht, danach mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Handkäse in dünne Scheiben schneiden, Chutney darauf geben und direkt servieren.

### Handkäs im Parmaschinkenmantel auf Birnen-Vanillepüree

4 Handkäs,  
4 Birnen,  
1 Vanilleschote,  
100 ml Mineralwasser,  
4 EL Zucker,  
8 Scheiben Parmaschinken,  
etwas Öl



**Zubereitungsdauer 20 Minuten**

Den Handkäs in den Parmaschinken einwickeln. Die Birnen schälen, entkernen und klein schneiden. Den Zucker in dem Mineralwasser schmelzen und karamellisieren. Die Birnenstücke dazugeben sowie die zuvor ausgekratzte Vanilleschote. Durchkochen, danach die Schote herausnehmen und die Birnen grob pürieren. Den Handkäs in der Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten. Auf einen Teller zuerst das Püree geben, dann den gebratenen Handkäse darauf setzen.

# Vereinsnachrichten

Zur silbernen Hochzeit  
gratulieren wir:  
Ulrike Hemberger und Gatten  
Lydia Weisenstein und Gatten

Zur Diamantenen Hochzeit  
gratulieren wir:  
Anneliese Schinz und Gatten

## Unsere Geburtstagskinder 2013:

60 Jahre: Annemarie Seifert, Elfriede Schwarz, Edith Trapp  
65 Jahre: Helga Engelbach, Christa Möller  
70 Jahre: Waltraud Friedrich, Gisela Prinz, Doris Clausen, Tina Piscitello  
75 Jahre: Elsbeth Volz, Marita Scheerle, Heidi Passing, Anita Opitz  
80 Jahre: Gisela Heck, Irene Draudt, Anneliese Schinz, Waltraud Jochum, Iris Heck  
85 Jahre: Käthelore Wörn, Erna Reinhard, Minna Emmel,



Allen nochmals alles Gute für die weiteren Lebensjahre.

Wir gratulieren  
Elsbeth Keim zum Urenkelkind  
Hedwig Linde und Gatten  
zum Urenkelkind  
Waltraud Goy und Gatten  
zum 2. Enkelkind

Wir trauern um unser langjähriges  
Mitglied  
Erika Voigt



## Jahresbeitrag

Liebe Mitglieder, unsere Kassiererin hat sich gefreut, dass wieder einige Zusagen für „Abbuchungen des Jahresbeitrages“ eingegangen sind. Vielen Dank dafür! Bei alle Mitgliedern, die bereits eine Abbuchungserlaubnis erteilt haben, geht die Umstellung automatisch. Unsere Gläubiger-Identifikationsnummer für den Landfrauenverein lautet: DE 46ZZZ00000402564. Da doch einige Fragen über die Umstellung auf SEPA-Basis bestehen, wollen wir versuchen einen Sachverständigen der Raiffeisenbank als Referenten für einen Vortrag zu gewinnen.

## 4-5 Tagesfahrt an die Mecklenburgische Seenplatte

unsere Fahrt wird vom 7. Mai bis 11. Mai 2014 stattfinden – vorausgesetzt die Fa. Stewa kann die Hotelzimmer in diesem Zeitraum buchen. Stewa bietet zwei schöne Hotels in Plau am See und dem Güstrower See an. Eine Besichtigung von Rostock mit Hafen und Altstadt ist angedacht, Schifffahrt auf der Müritz und Besuch des Nationalparks, Güstrow mit Schloß und auf den Spuren von Ernst Barlach. Ein Besuch des Gestütes Redefin oder Dalwitz und noch einiges mehr. Wir haben den kleinen Bistrobuss schon gebucht und somit können ca. 40 Personen teilnehmen. Demnächst mehr.....